

Gorski list

želi vam sretnu i prosperitetnu 2023. godinu!

Uvodna riječ

Drago čitateljstvo, sada kad ste se (nadam se) dozvali sebi od novogodišnje razbijacine, možete odmoriti dušu uz svježe tiskane stranice vašeg omiljenog lista. Na njima ćete doznati tko to vara vrijedne planinare na Medvednici, što su si KSET-ovci poželjeli u novoj godini i zašto vrijedi znati cirilicu. Također, s ovim brojem starta nova rubrika naše dopisnice iz inozemstva koja će vas izvijestiti o najvažnijim aspektima življenja u tudini. Osim nje, naše stalne rubrike kriju odgovore zašto se treba čuvati tekućica korita male dubine i tko je nova pijandura mjeseca. V. C.

Novogodišnja anketa

Zamolili smo članove KSET-a da podijele s redakcijom svoje novogodišnje želje ili odluke. Evo nekih bisera iz prikupljenih odgovora.

Želje:

- ⦿ Molim se da mi Student Servis neće previše naplatiti prekoračenje od 15k
- Anonimno
- ⦿ Rješenje sudokua iz prošlog broja
- Miki
- ⦿ Počet prdit na sastancima
- Anonimno
- ⦿ Tanja Savić na Brucosijadi FER-a
- BOC
- ⦿ Da imam puno para
- Iana

Odluke:

- ⦿ Prestajem pit.
- Dijana



Pijandure (i Greblo) uskocile su u novu godinu na Kleku

- ⦿ Neću upisati Javu 2
- Anonimno
- ⦿ Evo, u novinama obećajem da prestajem pušit.
- BOC
- ⦿ Dat otakaz, uložit u NFT
- Anonimno
- ⦿ Da jedem puno torte i da ima puno igara
- Iana

Kako ostati gladan i opljačkan na Medvednici?

(Izlet na Grafičar i Lipu)

Dragi moji gurmani, graholjupci i ostali mrzitelji bilo kakve kuhane hrane u domovima (ako spadate u tu kategoriju, najebali ste). Nedavno se dio sekcije odvažio na kišni subotnji izlet na Medvednicu. Neću pisati staze, a neću ni imenovati dotočne rEStorAne (**Restoran Vidikovac, Runolist**). Izlet je počeo lijepo, malo hladno, ali nije kišilo. Postepenim penjanjem postajalo je sve hladnije te je u nekom trenutku počela kišurina, a mi smo hodali po stazi koja po cijelom svojem putu nema ni jedne nadstrešnice. Kako nema nadstrešnice, tako ni Pijandure ne mogu stati i pojesti, a ako ne mogu stati i pojesti, određeni

članovi koje isto neću imenovati (ja) postaju gladni i nervozni, a nitko se ne veseli tome. Mukotrpnim usponom dolazimo do vrha te ulazimo u prvi ugostiteljski objekat. Gledamo cjenik, padamo na guzicu, ali svejedno naručujemo kuhanu vino. Šok prvi: kuhanog bijelog nema, šok drugi: vino dolazi poluhladno, šok treći: vino ima okus po žgaravici. Nekako se pomirujemo sa svim time te počinjemo vaditi *sendvare*, kroasane i tortilje, jer kao pravi student nije ti svejedno dat 70 kn (9,29€) za obrok. Tada dotični gospodin iz navedenog ugostiteljskog objekta dolazi do nas i kaže: „Gospodo ovo je restoran, ne možete konzumirati svoju hranu.“ Ajde, razumjela bih da je okolo bilo više od 3 ljudi, ali jebemu sunce, dođe ti 10 gladnih PLANINARA na NAJVIŠI vrh u okolini u gostionu koja se nalazi NA VRHU i ti njih odjebaš, jadna majka koja te takvog rodila, mene bi bilo sramota. Pomirili smo se i s time te nastavili gladno putovanje prema



idućem ugostiteljskom objektu. Na ulazu nas dočekuje ovaj znak:

Nakon toga odustajemo, vani na kiši stojimo, promišljamo život. Odlučujemo ući i barem popiti kuhano vino. Šok četvrti: kuhanog vina nema. Jebote život i izlet i sve. Bolje da sam doma učila. D.T.

Cajka mjeseca Цајка месеца

Biljana Jevtić - Plitak potok

Cenjeni čitaoci, nadam se da ste preživeli doček Nove godine i da ste spremni za nove pobeđe i nastavak muzičkog vaspitanja uz vašu najdražu rubriku gorskog lista. Ove godine ćemo da krenemo glavom kroz prozor uz Plitak potok Biljane Jevtić. Ako nikada niste čuli za ovaj bezvremenски klasik vežite se za prvu banderu. Za početak ponešto o umetnicici. Biljana Jevtić je srpska pevačica rođena 1959. godine u selu Grejač. Od 80-tih godina preselila se i gde i danas deluje, u Beograd. Njen istinski talenat prepoznala je kompozitorka i tekstopisac Radmila Todorović prilikom Biljaninog učestvovanja na popularnom takmičenju *Prvi glas Srbije* gde je i pobedila sa pesmom *Anica ovce čuvala*. Pesma je napisana u formi grejačkog soneta s četiri katrene. Da pojasnim, pesma je pisana u alegoriji gde potok predstavlja bocun rakije a dragi ne može preko potoka dokle je on pun i mora ga iskapiti. Joj, velika je to muka. Nužno je da pesmu posluštate barem 6 puta, 7 je idealni minimum, a 5 je optimalno. Također osvrnite se i na psy-trance remiks iste. Sve najbolje u 2023. godini, od svega srca želim vam dubok potok i plitku vodu. M.P.

Цењени читаоци, надам се да сте преживели дочек Нове године и да сте спремни за нове победе и nastavak muzičkog vaspitanja uz vašu najdražu rubriku gorskog lista. Ove godine ћemo da krenemo glavom kroz prozor uz Plitak potok

Биљане Јевтић. Ако никада нисте чули за овај безвременски класик вежите се за прву banderu. За почетак понешто о уметници. Биљана Јевтић је srpska pevačica rođena 1959. године у селу Грејач. Од 80-тих година преселила се и где и данас делује, у Београд. Њен истински таленат препознала је композиторка и текстописац Радмила Тодоровић приликом Биљаниног учествовања на популарном такмичењу *Први глас Србије* где је и победила са песмом *Anica ovce čuvala*. Песма је написана у форми грејачког сонета с четири катрене. Да појасним, песма је писана у алегорији где поток представља бочун ракије а dragi не може преко потока докле је он пун и мора ga iskapiti. Joj, велика је то мuka. Нуžno је да песму послушате barem 6 пута, 7 је идеални минимум, a 5 је оптимално. Такођер осврните се и на psu-tranze remiks исте. Све најбоље у 2023. години, од свега срца желим вам дубок поток и плитку воду. M.P.



Cajka mjeseca - Цајка месеца

Muke po sudoku

Sukladno željama čitatelja, ispod je rješenje sudoku iz prosinackog broja Gorskog lista:

2	7	5	8	6	1	4	3	9
4	6	1	2	9	3	7	8	5
3	8	9	7	5	4	1	6	2
9	4	2	6	1	8	5	7	3
7	1	6	5	3	2	9	4	8
8	5	3	9	4	7	2	1	6
5	3	4	1	2	6	8	9	7
6	9	8	4	7	5	3	2	1
1	2	7	3	8	9	6	5	4

Godina za nama

Tijekom protekne godine Planinarska sekcija KSET-a imala je pregršt aktivnosti, kako za svoje članove, tako i za pučanstvo. Da ne duljimo, slijedi 2022. godina u brojkama:

- ⦿ Držali smo ulaz, garderobu i još poneku poziciju na 18 događaja u KSET-u
- ⦿ Zaputili smo se na 21 jednodnevni izlet
- ⦿ Noćili smo na još 6 izleta
- ⦿ Održali smo 46. Svjetski elektroplaninarski pješački rally i 4 se puta zaputili istražiti staze za njega
- ⦿ Naši članovi upriličili su 2. Festival dijelova za traktore
- ⦿ Održali smo Planinarsku školicu s još 4 izleta
- ⦿ I još mnoga *Ijetovanja, afteri i pijače v podrumu*.

Nego, kako se piće tamo?

Danske kronike, dio I.

Prvo pitanje vječno postavljeno ovoj novoprdošlici u Kraljevinu Dansku dolazi uvijek s trunkom nade da će biti rečeno da su danci, naspram velike grude, ipak lošiji od nas u ispijanju alkoholnih derivata.

Nažalost, bojim se da je teško usporediti ove narode u količini alkohola ispijenog u prosjeku. Ono što mogu komentirati je tip pića koje piju, koje uključuje znatno veću količinu slatkastih pića (*I kid you not*, dečko od dva metra frekventno uživa u ginu sa sokom od borovnice i voćnom ledenicom) te vrlo malu rezistenciju za naša jača pića poput rakije. *Jägermeister* je nešto što teško prolazi u danskim društima u kojima se ova autorica našla. Jedina iznimka ovom pravilu nastaje u božićno vrijeme, kada je tradicionalno ispijanje žestice od krumpira, neusporedivo gore pitkosti od naših rakija.

Što se cijena pića tiče, očekujte platiti 55 kuna (7,30€) za pivo od 0.5l u nekom baru, uz puno truda nabasat čete na 25 kuna (3,32€) za istu stvar. Ipak, postoji

nešto što spašava situaciju. čudna stvar zvana *fredagsbar* (petak bar, op.a.), koju pronalazite na radnim mjestima i fakultetima isključivo petkom. tada se sve razlike i cijene brišu, respektabilni stariji profesori, asistenti, i svi studenti skupa pričaju, plešu, igraju igre, i, najbitnije, piju. Doduše, ova sreća je kratkotrajna jer ovi barovi najčešće ne rade do sitnih sati, a kada se zatvaranje bliži kraju na računarskom *fredagsbaru* znat će po puštanju njihovog pandana *Program tvog kompjutera*, danske sinkronizirane *I'll Make A Man Out Of You* iz *Mulan*, za vrijeme koje nijedna muška majica ne ostaje na svom mjestu, a goloprsati muškarci kreću plesati u krugu. Poslije će morati ponovno piti pivu za 55 kn umjesto fredagsbar cijene od 15 kn (1,99€) za pišalina pivu od 0.5 l. Super stvar, idem svaki tjedan, jer ipak je pijanduri svaka piva dobra piva, a i je li gore od *levića?* (Ne.) L.Ž.

Hostel ljubavi (Edicija 2022.) (KSET-ov izlet u Beograd)

Jednog oblačnog dana u ranojutarnjim satima skupina se *ksetovaca* ukrcala na bus za Beograd ne znajući što ih sve tamo očekuje. Dok smo se kuhali na prejakom grijanju u busu, vani je paduckala kišica.

Ušavši u Beograd dočekali su nas veličanstveni prizori ruzinave željeznice, nekolicine friško izgrađenih zgrada te ostale većine propadajućih građevina u savršenom kontrastu s maloprije spomenutom novogradnjom. Kada bi se taj prizor trebao opisati u jednoj riječi, ta riječ bi bila – postapokalipsa. Po dolasku u ovaj grad dočekao nas je novi izazov – traženje hostela. Nakon par nesporazuma i vucaranja po gradu uspješno smo se raspodijelili u dva hostela. O hostelima bi se mogao napisati zaseban članak (ili dva), no ovdje ću ga probati ukratko opisati. Sve je bilo puno antičke *športkice*, kreveti oslikani *sus mrljama*, pokoji obogaćen sasušenim krugom pišake. Ništa nije bilo sigurno za dotaknuti, a grijanje nije radilo pa smo

se morali grijati alkoholom. No ipak nije sve bilo tako crno. Svjetle točke bile su dobro društvo i sva fina hrana koju smo imali priliku *izist*. Obilazili smo grad, vidjeli sve i svašta, pa tako i KST. KST je bio mnogo zabavan, ljudi jako ljubazni, puni duha, a i cijelu večer su nas častili besplatnim pićima. Vrhunac večeri bio je svjedočiti plesnim pokretima Blaža i Franje. Umorni od naporne noći, pospremili smo se u hostele i po mogućnosti odspavali par sati. Tako smo došli i do posljednjeg dana ovog izleta (hvala kurcu), kada smo za promjenu opet fino napunili trbuhe gurmanskom hranom, vidjeli još par znamenitosti radi kulturnog uždizanja, a Blaž je kupio gigantsku slikovnicu o kineskom komunizmu. Taj je čin obilježio kraj ovog živopisnog putovanja i došlo je vrijeme za ukrcati se na bus za *Zidibii*. Ovo nas je putovanje naučilo cijeniti bilo kakvu postojeću razinu čistoće i luksuz grijanja. Možda jesmo otišli smrdljivi i neoprani iz Beograda, ali smo barem zauzvrat dobili vrijedno životno iskustvo i priče dostojarne prepričavanja svojim prauncima, ali i neke koje nitko nikada ne bi trebao čuti. E.K.

Izlet na Horvatove stube

Dok se približavam Mihaljevcu gledam na mob i shvaćam da je 7:01, što znači da kasnim na vlastiti izlet. Ne sekiram se jer znam da će Ivan kasniti još više. Oko 7:15 smo svi na broju i krećemo tramvajem 15 do žičare. Tijekom lagane šetnjice do staze *Bikče* prati nas lagani snijeg koji je taman počeo padati. Na početku bikče pada selfie i počinjemo s usponom. Usput do sjenice na Njivicama susrećemo i pozdravljamo mazohiste koji trče pored nas uzbrdo i nizbrdo. Brblja se o raznim temama. Kod sjenice smo već oko 8:20 znači išlo se malo žešćim tempom. Oko nas je sve snježno i idilično. Nastavljamo dalje prema PD Mala Hunjka do koje nam je, zbog bijesnog tempa i sumanute kondicije, trebalo sat vremena. Uz put na stablima oko sebe gledamo Pi simbole naslikane žutom farbom za neki prijašnji *Rally*. Kod PD-a smo došli 20 min prije

otvaranja ali tete koje tamo rade su nas ipak pustile unutra da se ne smrzavamo vani. U pola satnoj pauzi se diskutiralo o izbornim predmetima i smislu života uz čaj i bučnicu. Sljedeći cilj nam je današnji glavni, Horvatove stube. Stižemo do table s informacijama o gosparu Vladimиру (Vladi) Horvatu i petstote stube, odnosno prve? Pro tip: Ne ići na stube po zimi kad je sve ledeno i sklizavo! Oprezno krećemo u spuštanje niz stepenice. Svaka čast Vladi što ih je vlastoručno složio ali moglo je to i ljepše. Pred kraj, oko 350-te stube dolazimo do Šipije Medvednice (gornje?) kroz koju prolaze stepenice. Dakle ovo u tom trenutku postaje i speleološki izlet. Iza šipile je žig kojeg žigam u svoj dnevnik (jubilarni peti žig). Još par stepenica i stižemo na izletište Srnec na kojem skrećemo u krivom smjeru ali brzo se okrećemo u pravom. Stazom 39, zvanom Mlekarski put, vraćamo se do dna Činovničke livade. Staza je dosta blatnjava i bilo je puno bliskih susreta s padom. Na ovom djelu izleta nije bilo komentiranja, svak se zamislio za sebe. Umorni od života dolazimo do dna Činovničke i sjedamo na natkrivenu klupicu. Dok gledamo kako se djeca sanjkaju po snježnom blatu Boc nam objašnjava važnost kvalitetne menze. Svi se slažemo. Slikamo se sa zastavom jer smo zaboravili prije ali tko će znati da slika nije s Horvatovih stuba. Krećemo dalje do početka Leustekove staze kojom se planiramo spuštati. Taman na početku staze shvaćam da su mi *ščapi* ostali kod klupice pa se vraćam nazad. Stazom idemo brzo, noge same idu po *najgackastijem* blatu. Komentirajući svjetsko nogometno prvenstvo stižemo do žičare i tramvaja za Mihaljevac. Sjedamo u tramvaj i uživamo u toplini. Na Mihaljevcu muški dio ide dalje na 14, a ja pješke do doma jest sarmu koju je baka poslala. M.C.



Planinarska sekcija KSET-a



pijandure.kset



make love, not war

Pijandura mjeseca

Pijandura:



Nadam se da ste preživjeli blagdane te se adekvatno odmorili od maratonskog alkoholiziranja. Dobrodošli u 2023.! Za početak ove godine imamo jednu pravo ozbiljnu članicu planinarske sekcije. **Ema Krešić** ima sve što treba imati jedna pijandura, kapacitet jetre, volju za gonjenjem po brdima i ljubav prema hrani, masnoj naravno. Počnimo sa hranom. Ako se takva vrsta hrane može naći na stolu fešte mjesnog odbora, Ema ju voli. Sarme, peke, roštilji, kotlovine, janjci i odojci svi od reda prolaze. Od svega navedenog prvo mjesto ipak uzima sarma u ovim zimskim mjesecima, a u ljeto dobar roštilj. Sve je to uvjek dobro zasuti s jednom ili dvije pive, ali Emina *go-to* kombinacija za bilo kakav provod su rakija i gemišti. Intervju za ovaj članak je održan uz veće količine kajsije gdje je Ema pokazala da je nekad i bolje ignorirati pive i vino kako ne bi usporavali protok rakije. Treći bitan faktor za dobrog člana je ljubav prema planinama. Primjetili ste možda da je Ema zaslужila manje zvjezdica kao planinar nego kao pijandura, ali nemojte to olako shvatiti. Ema ne zazire od odlaska na zahtjevnije izlete i svaki uspješno dovrši koliko god bila frustrirana na druge članove koji je uporno uvjeravaju da smo "gore za 10 minuta". Prije nego je upisala FER, Ema je htjela biti meteorolog. San joj se ipak nije ostvario, ali još uvjek voli prognozirati. Prognoza za novu godinu su rekordne padaline. Koliko toga će biti padanje na izletima, koliko padanje na ispitima, a koliko padanje sa *stagea* na karaokama još ćemo vidjeti. L.B.

Planinar:



9	4						
8		1	7			5	
2	5	7					6
			9	6	8		
			7		1	4	
4	6		2				8
7	1	4		6			
6	9		5	2			
	8			7		4	9

Recept: Pileći paprikaš

Ovo tradicionalno mađarsko jelo možda je jedini konkurent popularnom gulašu. Iz imena jela već možete pogoditi prva dva sastojka, no za meso to ne mora biti piletina već bilo koji drugi komad mesa, preporučam onaj koji je na popustu. Naravno to onda neće bit pileći paprikaš već svinjski, goveđi ili ne daj bože fiš-paprikaš. Ono što je bitno je da nabavite vaše svježe sastojke u Lidl-u po što boljoj cijeni.

Količina: za 20 gladnih planinara

Sastojci:

- 4 kg pilećih četvrti ili nečeg jeftinog
- 4 babure
- 1.5 - ∞ kg bijelog luka
- Mix za juhu (4 mrkve, celer, peršin)
- 4 - ∞ kg krumpjera
- Slatka mljevena paprika
- Dimljena mljevena paprika
- Što više česnjaka
- Panceta, špek ili nešto drugo dimljeno i masno
- Papar
- Lovorov list
- Sol
- 0,5 L konjaka
- 0,5 L koka kole
- 5 uzicanih čika

Priprema:

1. Pronadite voljne žrtve koje će vam nasjeckati bijeli luk i česnjak, narezati mrkvu, celere i babu(re). Zato vrijeme vi sebi utočite jednu sportsku konjak kolu i zapalite kako biste smirili živce nadražene ruljom gladnih planinara.

2. Kada ispijete konjak kolu do kraja vrijeme je da se vratite u kuhinju, a tamo će vas čekati spremni sastojci. Pronadete najveću teču u kuhinji i nadate da će vam biti dovoljna, namažete ju špekom, ubacite špek unutra i zagrijete teču na srednje jakoj vatri. Kada se mast počne topiti ubacite bijelog luka, mrkve i celera. Pustite da se dinsta, a sebi odete utočit novu konjak kolu. U to vrijeme vaši pomagači gule i režu krumpjer.

3. Kada se vratite u kuhinju možete u teču dodati narezane babu(re) i češnjak. Kada češnjak zamiriše vrijeme je da ubacite piletinu koju ste prije podijelili na batke, karabatke i slično. Prelijte vodom i odite zapalit drugu čiku.
4. Nakon što se vratite u kuhinju potrebno je dobro začiniti jelo, dodati slatko mljevene paprike, dimljene paprike, papra i soli po okusu. Kada ste postigli željenu žestinu okusa dodajte par lovorovih listova, smanjite na slabo do umjerenu vatru, dodajte vode da prelijete piletinu i odite popit ostatak konjak kole. Ne brinite netko će već dolaziti pogledat jel gotovo pa će i promješati.
5. Na zadnjoj čaši konjak kole trebate narezani krumpjer baciti u paprikaš i dodati još vode. Sada je ključno pronaći dvije sposobne osobe jer vi više niste. Treba komad po komad otkoštiti piletinu i vratiti je u teču da se još malo kuha. Dok se oni s time pate vi ispijate aperitiv s gladnim i pušite čiku.
6. Kada ste gotovi vraćate se u kuhinju, provjeravate je li krumpjer gotov i ako je, gasite vatru, vratite se kaciole (paljka, zaimače) i počinjete točiti dugo iščekivani paprikaš. Iako ste već vidno pijani, za bolji okus cilj je prvim grabljenjem zahvatiti što više mesa i krumpjera, a drugom šug i mast s vrha. Mmm!

U slast! V.D.